

Pasta jajeczna z awokado i szczypiorku



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

jajko	3 sztuki
awokado	0,5 sztuki
szczypiorek	0,5 pęczka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Czosnek suszony Prymat	1 szczypta
jogurt naturalny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki. Awokado obieramy z łupiny. Szczypiorek siekamy drobno nożem. Do blendera lub rozdrabniacza przekładamy pokrojone jajka, kawałki awokado i szczypiorek. Miksujemy tak długo, aż pasta będzie gładka. Doprawiamy solą, pieprzem i szczyptą czosnku granulowanego. Dodajemy jogurt naturalny, mieszamy dokładnie łyżką.